

食品反応性リスト

甲殻類キット「マルハ」



本キットにおける各種甲殻類の反応性

甲殻類	反応性(%)
十脚目	
ブラックタイガー	100
ホッコクアカエビ	66
イセエビ	114
キューパロプスター	106
タラバガニ	39
ガザミ	29
その他の甲殻類	
シャコ	7.6
オキアミ	1.2
アミ	0.1
フジツボ	< 0.1
カメノテ	< 0.1
ワレカラ	1.7
ヨコエビ	0.2

測定条件

各甲殻類の可食部を20倍量の抽出液で抽出、得られた抽出液を階段希釈しました。得られた希釈曲線から RC_{50} を求め、(ブラックタイガーの RC_{50} /各甲殻類の RC_{50} の百分率)より各甲殻類における反応性を算出しました。これらの測定結果はキットの製造番号、検体の品種・産地により変動する可能性があります

甲殻類キット「マルハ」



原材料測定例

分類	食品名	測定値 (ppm)	分類	食品名	測定値 (ppm)	分類	食品名	測定値 (ppm)
肉類	牛肉	< 1.0	野菜類	カボチャ	< 1.0	魚類	タチウオ	< 1.0
	豚肉	< 1.0		タマネギ	< 1.0		キンメダイ	< 1.0
	豚レバー	< 1.0		タケノコ	< 1.0		イシモチ	< 1.0
	鶏肉	< 1.0		ショウガ	< 1.0		シログチ	< 1.0
	鶏レバー	< 1.0		ニンニク	< 1.0		エソ	< 1.0
乳製品	牛乳	< 1.0	きのこ類	シイタケ	< 1.0	いか・ たこ類	バシフィックホワイティング	< 1.0
卵類	鶏卵	< 1.0		マツタケ	< 1.0		ホッケ	< 1.0
	ウズラ卵	< 1.0	芋類	ジャガイモ	< 1.0		スルメイカ	< 1.0
穀類	米	< 1.0		サツマイモ	< 1.0		ヤリイカ	< 1.0
	小麦	< 1.0	海藻類	ヤマイモ	< 1.0		モンコウイカ	< 1.0
豆類	蕎麦	< 1.0		昆布	< 1.0		ホタルイカ	< 1.0
	大豆	< 1.0		ワカメ	< 1.0		マダコ	< 1.0
	小豆	< 1.0		テングサ	< 1.0		ミズダコ	< 1.0
	コーヒード	< 1.0		アオサ	< 1.0		イイダゴ	< 1.0
果実類	バナナ	< 1.0	魚卵	ヒジキ	< 1.0	貝類	アサリ	< 1.0
	リンゴ	< 1.0		トサカンリ	< 1.0		シジミ	< 1.0
	キウイ	< 1.0		イクラ	< 1.0		ハマグリ	< 1.0
	オレンジ	< 1.0		タラコ	< 1.0		アカガイ	< 1.0
	モモ	< 1.0	魚類	サケ	< 1.0		マガキ	< 1.0
種実類	落花生	< 1.0		サバ	< 1.0		ホタテガイ	< 1.0
	クルミ	< 1.0		スケトウダラ	< 1.0		イガイ	< 1.0
	アーモンド	< 1.0		マダラ	< 1.0		サザエ	< 1.0
	カシューナッツ	< 1.0		イトヨリ	< 1.0		ホッキガイ	< 1.0
	ゴマ	< 1.0		マダイ	< 1.0		ツブガイ	< 1.0
香辛料	ワサビ	< 1.0		イワシ	< 1.0		タニシ	< 1.0
	コショウ(黒)	< 1.0		マアジ	< 1.0		アワビ	< 1.0
野菜類	ナス	< 1.0		トビウオ	< 1.0			

測定条件

甲殻類キット「マルハ」の取扱説明書に従い、抽出操作および測定操作を実施しました。

内臓除去

甲殻類キット「マルハ」



加工食品測定例 1

種類	品目	甲殻類表示	測定値	種類	品目	甲殻類表示	測定値
缶詰	かに	有 (かに)	1,670	冷凍食品	唐揚げ 鶏)	無	< 1.0
缶詰	かに	有 (かに)	410	冷凍食品	唐揚げ (いか)	無	< 1.0
缶詰	かに	有 (かに)	158	冷凍食品	フライ 鮎)	無	< 1.0
缶詰	ほたて	無	< 1.0	冷凍食品	フライ (いか)	無	< 1.0
缶詰	ほたて とうに	無	< 1.0	冷凍食品	フライ (いわし)	無	< 1.0
缶詰	いか	無	< 1.0	冷凍食品	フライ 鮎)	有 (鮎)	115,000
缶詰	ぶり 大根	無	< 1.0	冷凍食品	フライ 鮎)	無	< 1.0
缶詰	馬肉	無	< 1.0	冷凍食品	フライ 豚)	無	< 1.0
缶詰	みかん	無	< 1.0	冷凍食品	フライ 鮎)	無	< 1.0
缶詰	マッシュルーム	無	< 1.0	冷凍食品	フライ れんこん)	有 (鮎)	15,500
缶詰	アスパラガス	無	< 1.0	冷凍食品	フライ れんこん)	無	< 1.0
缶詰	トウモロコシ	無	< 1.0	冷凍食品	コロッケ	無	< 1.0
缶詰	いわし	無	< 1.0	冷凍食品	コロッケ	有 (かに)	2,370
缶詰	さんま	無	< 1.0	冷凍食品	コロッケ	有 (鮎)	13,400
缶詰	さけ	無	< 1.0	冷凍食品	シーフードミックス	有 (鮎)	26,600
缶詰	まぐろ	無	< 1.0	冷凍食品	シュウマイ	有 (鮎)	29,200
缶詰	赤貝	無	< 1.0	冷凍食品	シュウマイ	有 (かに)	1,630
缶詰	あさり	無	< 1.0	冷凍食品	シュウマイ	無	< 1.0
缶詰	さば	無	< 1.0	冷凍食品	中華丼	有 (鮎)	795
冷凍食品	枝豆	無	< 1.0	冷凍食品	練り製品	無	< 1.0
冷凍食品	ミックスベジタブル	無	< 1.0	冷凍食品	練り製品	無	< 1.0
冷凍食品	グラタン	有 (鮎)	22,700	冷凍食品	練り製品	有 (鮎)	7,040
冷凍食品	グラタン	無	< 1.0	冷凍食品	練り製品	有 (かにエキス)	1.7*
冷凍食品	原料 鮎)	無	< 1.0	冷凍食品	春巻	無	< 1.0
冷凍食品	原料 (いか)	無	< 1.0	冷凍食品	春巻	有 (鮎)	13
冷凍食品	原料 鮎)	無	< 1.0	レトル食品	玉子丼	有 (かに)	197
冷凍食品	原料 鮎)	無	< 1.0	レトル食品	あんかけ	有 (かに)	343
冷凍食品	原料 (ししゃも)	無	< 1.0	レトル食品	かにめし	有 (かに)	695
冷凍食品	原料 (ほたて)	無	< 1.0	レトル食品	親子丼	無	< 1.0
冷凍食品	原料 きのこ	無	< 1.0	レトル食品	中華丼	無	< 1.0
冷凍食品	原料 (イタヤガイ)	無	< 1.0	レトル食品	カレー	有 (鮎)	1,160
冷凍食品	かき揚げ	無	< 1.0	レトル食品	カレー	無	< 1.0
冷凍食品	唐揚げ 鮎)	無	< 1.0	レトル食品	パスタソース	無	< 1.0

測定条件

甲殻類キット「マルハ」の取扱説明書に従い、抽出操作および測定操作を実施しました。

*酵素分解したエキスを使用しています。

甲殻類キット「マルハ」



加工食品測定例 2

種類	品目	甲殻類表示	測定値	種類	品目	甲殻類表示	測定値
海苔製品	味付けのり	有 (えびエキス)	<1.0*	菓子	ゼリー (みかん)	無	<1.0
海苔製品	おにぎりのり	無	2.0**	菓子	ゼリー (ミックス)	無	<1.0
海苔製品	焼きのり	無	<1.0	菓子	ヨーグルト	無	<1.0
海苔製品	韓国のり	無	<1.0	調味料	エビエキス1	有 (えび)	162
海苔製品	きざみのり	無	<1.0	調味料	エビエキス2	有 (えび)	295
海苔製品	エビ等級のり	無	318	調味料	カニエキス1	有 (かに)	77,500
すりみ	スケソウ	無	<1.0	調味料	カニエキス2	有 (かに)	1,370
すりみ	スケソウ	無	3.0***	調味料	カニエキス3	有 (かに)	<1.0*
すりみ	スケソウ	無	<1.0	調味料	カニエキス4	有 (かに)	5,163
すりみ	ミナミダラ	無	<1.0	調味料	アサリエキス	無	<1.0
すりみ	パシフィックホワイティング	無	<1.0	調味料	カキエキス	無	<1.0
すりみ	パシフィックホワイティング	無	<1.0	調味料	ホタテエキス	無	<1.0
すりみ	イトヨリ	無	<1.0	調味料	ニボシエキス	無	<1.0
すりみ	イトヨリ	無	6.8***	調味料	グチエキス	無	<1.0
すりみ	シログチ	無	43.9***	調味料	イカエキス	無	<1.0
すりみ	シログチ	無	<1.0	調味料	オイスターソース	無	<1.0
すりみ	アジ	無	7.1***	調味料	塩	無	<1.0
すりみ	アジ	無	<1.0	調味料	ウスターソース	無	<1.0
すりみ	トビウオ	無	<1.0	調味料	ケチャップ	無	<1.0
練り製品	魚肉ソーセージ1	無	1.3***	調味料	マヨネーズ	無	<1.0
練り製品	魚肉ソーセージ2	無	<1.0	調味料	醤油	無	<1.0
練り製品	魚肉ソーセージ	有 (えび)	384	調味料	味噌	無	<1.0
練り製品	魚肉ハンバーグ	無	<1.0	乾燥食品	即席麺 (ラーメン)	無	<1.0
練り製品	魚肉ハム	無	<1.0	乾燥食品	即席麺 (うどん)	無	<1.0
練り製品	チーズ入りかまぼこ	無	<1.0	乾燥食品	即席麺 (ラーメン)	有 (えび)	36,700
練り製品	ちくわ1	無	3.1***	乾燥食品	おかゆ (梅)	無	<1.0
練り製品	ちくわ2	無	<1.0	乾燥食品	おかゆ (玉子)	無	<1.0
練り製品	かまぼこ1	無	1.1***	乾燥食品	ポタージュスープ	無	<1.0
練り製品	かまぼこ2	無	<1.0	油脂	DHA	無	<1.0
練り製品	カニカマボコ	有 (かに)	305	油脂	EPA	無	<1.0
練り製品	さつまあげ1	有 (えび)	41	油脂	スクワレン	無	<1.0
練り製品	さつまあげ2	無	<1.0	健康粉末	サケ軟骨	無	<1.0
菓子	スナック	有 (えび)	83	健康粉末	コンドロイチン	無	<1.0
菓子	クッキー	無	<1.0	健康粉末	魚コラーゲン	無	<1.0
菓子	せんべい	無	<1.0	健康粉末	ヒアルロン酸	無	<1.0

測定条件

甲殻類キット「マルハ」の取扱説明書に従い、抽出操作および測定操作を実施しました。

*酵素分解したエキスを使用しています。

**海苔には「えび、かに」が共生しているため、採取する際に混入していた可能性があります。

***すり身の原料である魚が「えび、かに」を補食しているため、加工工程において混入した可能性が考えられます。